

# Gnocchi - selbstgemacht

Für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg Kartoffeln</li><li>• 1 Ei</li><li>• 1 TL Salz</li><li>• 250 g Mehl</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln kochen, abgießen und pürieren.</li><li>2. Leicht salzen, Ei dazugeben und mit Mehl verkneten. Nur so viel Mehl nehmen, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt.</li><li>3. Portionsweise zu einer fingerdicken Rolle formen. Ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.</li><li>4. Gnocchi in kochendes Salzwasser legen und einige Minuten ziehen lassen.</li><li>5. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.</li></ol>
<b>Dazu passt Tomatensauce aus dem Glas.</b>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied